

***Speisenkarte  
Koch-Kunst Mensa***

01.12.25 bis 04.12.25		Fleisch- Fischkost	Vegetarisch	Preis für Schüler, Schülerinnen und Lehrkräfte
Montag		Spaghetti <b>Bolognese</b> (w,se,l,e,gem)	Spaghetti mit <b>Tomatensoße</b> (w,se,l,e,)	5,00 €
Dienstag		Rahm- geschnetzeltes mit <b>Semmelknödel</b> <b>und Gemüse</b> (w,se,l,e,schwein)	Semmelknödel mit Rahmsoße und Gemüse (w,se,l,e,)	5,00 €
Mittwoch		Backfisch mit <b>Kräuterquark</b> , <b>Kartoffeln</b> (w,se,l,e,f)	Kartoffeln mit <b>Kräuterquark</b> <b>Pudding</b> (w,se,l,e,)	5,00 €
Donners- tag		Lasagne (w,e,l,se)	Kartoffelsuppe mit Brot <b>Obstsalat</b> (w,se,l,e)	5,00 €

**Beim Mittagessen werden die Beilagen als Buffet angeboten.**

**Fleisch und Fisch wird von uns portioniert.**

**Salat wird zu jedem Mittagessen als Buffet angeboten**

Allergene: e) Eier, w) Weizen - Gluten haltige Produkte, p) Putenfleisch l) Laktose, Milchprodukte s) Senf, n1) kann Spuren von Nüssen enthalten, n2) Walnuss, n3) Erdnuss, se) Sellerie, so) Soja und –erzeugnisse f) Fisch ses) Sesam Erzeugnisse gem) Hackfleisch Schwein und Rind gemischt, sch) Schalenfrüchte und –erzeugnisse, wie) weichtier- und Erzeugnisse

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe, 2) Farbstoffe; 3) Geschmacksverstärker, 8) Phosphat, 9) mit Antioxidationsmittel, 10) Stabilisatoren 11) Ascorbinsäure, 12) Natriumascorbat, 13) Stabilisator Natriumcitrat, 14) Natriumtartrat, 15) Aroma, 16) Schwei nedarm 14) Säuerungsmittel, 15) modifizierte Stärke, 16) Backriebmittel